queijaria
BelaFazenda

✦ BOAS FESTAS ✦

KIT OURO

Massa com molho cremoso de Azul Britânnia

No kit: Soberano Reserva · Azul Britânnia · Bem Brasil



INGREDIENTES · 4 PORÇÕES

- 400 g da massa que preferir
- 25 g de manteiga
- 2 ramos de alecrim
- 1 xícara de castanha-do-pará ou nozes picadas
- 200 g de Azul Britânnia em pedacinhos
- Até 2 e ½ xícaras de creme de leite fresco
- 1 col. (chá) de amido de milho, se precisar
- Soberano Reserva ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a massa al dente.
2. Numa frigideira grande, aqueça a manteiga com o alecrim picado e as castanhas. Mexa sempre até perfumar e as castanhas começarem a dourar, sem deixar queimar.
3. Junte o Azul Britânnia e vá acrescentando o creme de leite aos poucos, mexendo, até o queijo derreter e o molho cobrir as costas da colher. Se ficar ralo, engrosse com o amido de milho dissolvido num pouquinho do próprio creme de leite.
4. Misture a massa ao molho, finalize com Soberano Reserva ralado e sirva bem quente.

Receita referência: nacozinhadahelo.com.br